

Peaurange 2024

ポーランジュ 2024



品種: グルナッシュ・グリ40%
グルナッシュ・ブラン40% マカブー20%

タイプ: オレンジ

アルコール度数: 12.0%

樹齢: 50～70年

土壌: 花崗岩、砂利質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 10mg/L添加

発酵/熟成: 手作業で除梗した葡萄をステンレスタンクにて
12日間のマセラシオン。発酵後、500Lのバ
リックにて4か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Peaurangeは、皮ごとのマセラシオンを行った白ワインで手作業での除梗が行われています。そこで、“peau”(皮)と“orange”を組み合わせ、Peaurangeという名前を作りました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

オレンジピールや白コショウなどの緻密なスパイス感が相まり、渋柿のような雰囲気もあります。爽やかな中にも繊細なタンニンと自然な甘みと旨味があり、べっこう飴のようなニュアンスもほんのりと感じられ、バレンシアオレンジのようなアロマティックな余韻が続きます。